



DETERMINAÇÃO DE CAROTENOIDES EM AMOSTRAS DE POLPAS CONGELADAS DE *PHYSALIS PERUVUANA* L.

Andressa Cardoso Dos Santos De Freitas
Andre Guilherme Portela De Paula
Amanda Macedo
Cristina Peitz De Lima

Physalis peruviana L. é uma fruta conhecida como *Golden Berry*, é originária dos países Andinos. O fruto da espécie apresenta compostos fenólicos e carotenoides que auxiliam no combate de doenças crônicas não transmissíveis. Os carotenoides são importantes na prevenção de doenças degenerativas, como o câncer. Na alimentação, alguns carotenoides são responsáveis pela atividade pró-vitamina A, outros apresentam atividade antioxidante conferindo propriedades funcionais aos alimentos, apresentando efeitos positivos à saúde. A concentração dos carotenoides nos frutos de *P. peruviana* varia de acordo com o local e condições climáticas de cultivo, estagio de maturação, e armazenamento. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a concentração de carotenoides de amostras de polpas congeladas de frutos de *P. peruviana* obtidos no comércio da cidade de Curitiba, PR. Foram obtidas 10 amostras de 100 g de frutos de *P. peruviana*. Cada amostra foi moída em liquidificador e congeladas por 3 meses a -6°C. Para a determinação dos teores de carotenoides, cada amostra de polpa dos frutos foi transferida para um gral de porcelana, contendo 3g de celite. Após adicionou-se acetona, com um volume suficiente para cobrir toda a mistura e foi realizada maceração com pistilo até completa extração dos carotenoides. A mistura obtida foi filtrada e o líquido foi transferido para um funil de separação contendo 30 mL de éter etílico. Água destilada foi adicionada para a lavagem. A solução etérea obtida foi transferida para balão volumétrico e seu volume foi completado com éter etílico para 50 mL. Com esta solução foi realizada a leitura em espectrofotômetro em 450 nm. A concentração de carotenoides foi determinada por meio de equação. Os valores de carotenoides encontrados para as polpas foram entre 1272 a 1747 µg/ 100g. Os valores obtidos de carotenoides para as polpas congeladas são inferiores ao descrito na literatura para os frutos de *P. peruviana*. Conclusão: as polpas congeladas de *Physalis peruviana* L. apresentaram teores de carotenoides abaixo dos descritos para o fruto fresco. Possivelmente o congelamento e o tempo de armazenamento das polpas contribuíram para o presente resultado.

Palavras chave: *Golden Berry*; carotenoides; polpa